Rok VII. Tarnów dnia 31-go czerwca 1907 r. Nr. 12.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

GŁOS ROLNICZY

Pismo popularne, ilustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

PRZEDPŁATA ROCZNA przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 h., w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polskiem 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe oblicza się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Reklamacye nieopieczętowane są wolne od opłaty pocztowej. Termin reklamacyi dni 14.

Numer pojedyńczy kosztuje 25 hal.

Niektóre oznaki stanu pnia z czerwu.

(Według *Lubienieckiego*).

Gdy zajrzysz do ula, a zobaczysz w nim czerw pszczelny kryty, tudzież jaja i robaczki w robocie pszczelnej, to pień taki jest w porządku, ma matkę dobrą, płodną i tem lepszą, im więcej czerwu zobaczysz. Jeżeli zaś w ulu nie widać czerwu pszczelnego, o takim czasie gdy z porządku rzeczy znajdować się powinien, to nie jest on w stanie normalnym, bo albo nie ma matki wcale, albo ma matkę młodą, która jeszcze nie zapłodniała, albo matkę złą, niepłodną.

Chcesz wiedzieć jaka w ulu jest matka i czy płodna, popatrz jaki w nim jest czerw. Jeżeli zobaczysz w robocie pszczelnej jaja i robaczki i czerw pszczelny kryty, jest w ulu niezawodnie matka płodna. Same jaja bez czerwu pszczelnego krytego nie są przekonaniem dostatecznem, bo nie wiedzieć jeszcze, co to za jaja i co się z nich wylęgnie. To samo nie znaczy nic sam czerw trutowy, bo może pochodzić od matki trutowej albo od trutówki.

Im więcej czerwu pszczelnego widać, i im większemi płatami okaże się, gdy zasklepiony, tem lepsza jest matka, bo tem płodniejsza. Gdzie zaś czerwu pszczelnego mało, i ten nie jest nałożony płatami, lecz rozsiany i pomięszany kryty między niekrytym, a między oboma widać komórki próżne niezaczerwione, tam matka nie wyśmienita.

Jeżeli zaś zobaczysz w robocie pszczelnej między czerwem pszczelnym także czerw garbaty, to w takim pniu jest matka poślednia, albo stara, albo niedołężna ustająca w płodności, która już nie poprawi się nigdy. Jeszcze gorszy jest znak, jeżeli oprócz czerwu garbatego między pszczelnym, zobaczysz zarazem pozakładane i już zaczerwione mateczniki; bo to jest znakiem niezawodnym, że matka jest już na schyłku życia, a za kilka dni znajdziesz ją nieżywą na spodzie ula. Przewidując pszczoły jej bliski zgon, zakładają mateczniki na matki młode, chociaż ani siła pnia, ani pora po temu, żeby to miało być już przygotowaniem do rójki.

Jeżeli w robocie pszczelnej, widać robaczki w mleczku, i czerw pszczelny kryty, ale jaj nie widać wcale, to matka płodna była jeszcze do niedawna w ulu, lecz już jej nie ma najmniej od trzech dni; więc albo zginęła, albo wyszła z rojem, a w takim razie zobaczysz w ulu zawsze już pozakładane mateczniki. Jeżeli zaś nie widać ani jaj, ani robaczków, tylko sam czerw pszczelny kryty, to nie ma matki w ulu najmniej od dni ośmiu, a w tym razie zobaczysz już i mateczniki wszystkie zasklepione.

Jeżeli nie widać w ulu wcale żadnego czerwu pszczelnego, ani krytego ani niekrytego, o takiej porze gdy powinien być w ulu; to pień albo nie ma matki wcale, albo jest matka jałowa, albo matka młoda, która nie zapłodniała z trutem, i jajek jeszcze nie kładnie. Zrewiduj więc taki pień później, a jeżeli do dwóch tygodni nie okażą się jaja, a następnie czerw pszczelny kryty, to zwykle albo nie ma matki wcale, albo jest jałowa.

Jeżeli nie ma w ulu nic czerwu pszczelnego, ale widać, czerw garbaty w robocie pszczelnej, to w takim pniu jest albo matka trutowa, albo trutówka. Jak zaś poznać z czerwu czy jedna jest czy druga, mówiłem już w § 11.

Jeżeli zobaczysz w ulu jaja ponakładane do komórek, w których jest perha, pień jest niezawodnie zmatczały i ma trutówkę. Jeżeli w pniu nie widać wcale czerwu dobrego, tylko sam garbaty, ale widać także pozakładane i zaczerwione mateczniki fałszywe, cienkie długie i pokręcone; jest to znak niezawodny, że w nim matki nie ma, tylko trutówka tak gospodaruje; bo pszczoły, które mają matkę trutową, nie zakładają nigdy mateczników.

Jeżeli w robocie pszczelnej nie widać zgoła żadnego czerwu, ani dobrego ani garbatego, ale w trutowej robocie widać czerw trutowy, to w takim pniu nie ma zapewne matki, tylko jest trutówka; bo matka trutowa nakłada jaj trutowych zwykle także do roboty pszczelnej.

Gdy pień wypuścił roja pierwaka, a chcesz wiedzieć z jaką matką on wyszedł, popatrz na czerw. Jeżeli w ulu są jaja i robaczki, rój wyszedł z matką płodną, przeszłoroczną; jeżeli zaś nie widać tylko sam czerw kryty, rój wyszedł niezawodnie z matką tegoroczną.

Jeżeli pień, w którym jest już wiele czerwu pszczelnego, zaczyna nakładać także czerwu trutowego, jest to znakiem, że sposobi się do rójki; bo pień zwykle póty się nie roi, aż ma już czerw trutowy, sklepiony.

I czerw mateczny, mianowicie mateczniki, są częstokroć wskazówką dla pasiecznika, co się dzieje w ulu.

Jeżeli widać mateczniki już zaczerwione, może niektóre już zaskle-

pione, a przytem widać w robocie pszczelnej jaja, robaczki i czerw pszczelny kryty; to pszczoły są już gotowe do rójki, i matka płodna jest jeszcze w ulu Jeżeli zaś widać mateczniki. ale nie ma jaj ani robaczków, tylko sam czerw pszczelny kryty, to matki starej nie ma już w ulu.

Jeżeli widać w ulu mateczniki posklepione, ale nie ma wcale żadnego czerwu pszczelnego, ani krytego ani niekrytego, to te mateczniki są fałszywe, założone na czerwie trutowym, i pień ma niezawodnie trutówkę.

Jeżeli widać mateczniki albo tylko miseczki pozakładane na komórkach z perłą. to pień jesi niezawodnie zmatczały, i nie ma ani matki ani trutówki, i nie znajdziesz w nim ani jednej komórki czerwu.

Jest jeszcze bardzo wiele pojawów w ulu, które z czerwu rozpoznać można, żeby wszakże można czytać z czerwu, co się dzieje między pszczołami, trzeba ulów przystępnych, z którychby plastry wziąć i przeglądnąć można; kto zaś ma ule w których nic widzieć nie można. jak są np. małe uliki zatworowe podolskie, ten będzie gospodarował w pasiece zawsze na omacki, z zawiązanemi oczyma.

Serek owocowy.

Bardzo rozpowszechniony na Litwie serek owocowy zaczyna i u nas wchodzić coraz bardziej w użycie Jest to wyrób bardzo smaczny i użyteczny, a szczególniej tam, gdzie niema dobrych pomieszczeń na przechowanie owoców zimą, lub gdzie ich przechować nie umieją. Nakoniec powinno się robić ten ser i tam jeszcze, gdzie są do rozporządzenia tylko owoce letnie. które prędko przechodzą; żeby więc nie było na raz za wiele, a potem nic — trzeba te owoce niejako utrwalić, a najlepszą formą będzie do tego właśnie ser owocowy.

Taki ser można robić z samych jabłek lub śliwek, ale doskonały jest mięszany z różnych owoców, jedynie gruszki, zawierające dużo kamyków, nie nadają się do jego wyrobu. Za to można z gruszek wygotować i nawet wycisnąć sok i tego słodkiego soku dodawać do papki innych owoców — a serek będzie wyborny.

Właściwie ser owocowy nie jest niczem innem, jak tylko odpowiednio zagęszczonem powidłem. Na jego wyrób przydatne są wszelkie nawet owoce gorsze, które w handlu małą mają wartość, a więc: padałki, robaczywki, koszlonki. Tzeba je tylko starannie z zepsutej części nożem oczyścić, nie zdejmując skórki z jabłek, bo sok byłby wodnistszy. Owoce większe przekrawa się na kawałki, drobniejsze owoce jak: wiśnie, śliwki idą całe. Odpowiednio przygotowanymi owocami napełnia się kocioł miedziany lub w ostateczności żelazny, dobrze pobielony, do którego daje się dno drugie, z czystej lipowej lub brzozowej deseczki, żeby się papka nie przypalała od dna.

Najlepiej będzie, jeżeli idzie o duże ilości papki, wmurować kocioł gdziekolwiek pod dachem, i zrobić pod nim palenisko, do którego dodamy kominek blaszany. Napełniwszy kocioł do wierzchu, zalewamy owoce niewielką ilością wody. Gdy owoce są kwaśne, to do wody dodać trzeba

cukru, którego ilość zależeć będzie od ilości i kwaśności owoców. Trzymane na wolnym ogniu rozgotują się owoce na papkę.

Przy gotowaniu trzeba jednak masę tę mięszać kopyścią, by do ścian nie przywarła. Do mięszania użyć najlepiej płaskiej kopyści z niesmolnego drzewa. Skoro się owoce rozgotują, wylewa się je na rzadkie sito i przeciera dla oddzielenia skórek, ziarn, pestek lub łusek. Przetartą papkę wlewa się do garnków czystych i umieszcza na całą dobę w chłodnem miejscu, nakrywszy rzadkiem płótnem.

Poczem znów napełniamy kocioł, który poprzednio należało starannie wyszorować, a powiększając ogień stopniowo, gotujemy, mięszając dopóty, aż masa do tego stopnia zgęstnieje, że stanie się ciągliwą. Przed tem powtórnem gotowaniem można dodać cukru, gdy papka jest za kwaśna. Po skonstatowaniu, że papka ma już gotowania dosyć, że przy wyjmywaniu kopyści ciągnie się w długie nitki, przekłada się ją do garnków glinianych, polewanych, gdzie zastyga i tężeje. W tym stanie posypana, na wierzchu grubą warstwą cukru miałkiego lub miodu i obwiązana pęcherzem da się przechowywać do użytku jako powidło.

Chcąc zrobić z niej właściwy serek, wykłada się tę masę na talerze lub miski i wstawia do pieca piekarskiego po wyjęciu chleba, gdzie podsecha i nabiera pożądanej tężyzny. Nie należy jednak dozwolić, by się serek przypalił lub zanadto stwardniał. Dobry serek owocowy powinien być o tyle suchy, by za naciśnięciem nie wychodziła z niego woda, dalej by się w palcach dawał łatwo zginać, a nożem miękko krajać, by w ustach nie wyczuwał się twardym, lecz łatwo się rozpływał.

Serek po stężeniu w piecu piekarskim wkłada się do pęcherza i umieszcza w suchej spiżarni, gdzie latami całymi może może być przechowywany w dobrym stanie. Smakuje doskonale sam lub jedzony z chlebem, także jako omasta w dni postne jest nieoceniony. Jeśli się do sera doda wody i ugotuje, to robi się z niego zupa, która może być jadana z kluskami, z knedlami, ryżem lub może być użyta do wypiekania ciast.

Ponieważ różne owoce dojrzewają w różnych porach lata, bo począwszy od czerwca, a skończywszy na październiku, przeto można początkowo robić powidła z czereśni, wiśni, malin, śliwek, gruszek i jabłek letnich, a potem dodać je do papki, wygotowanej z jabłek zimowych, wymięszać i wygotować dalej na serek.

Każda gospodyni może sobie przygotowywać zwolna ten przysmak i to na zwykłej kuchni, choćby nawet nie miała kotła. Dlatego ten przerób owoców można zalecić dla wszystkich, jako najłatwiejszy do zrobienia.

Łatwiej wprawdzie zrobić powidło, ale trudniej jest je przechować, podczas gdy serek w braku nawet pęcherza owinięty w papier natłuszczony oliwą, da się utrzymać bardzo długo bez zepsucia. Łatwiejszem jest nawet od suszenia owoców, które wymaga owoców dobrych, starannej umiejętnej roboty, a nawet odpowiednich urządzeń i przyrządzeń.

Czas zbioru owoców.

Wysokość dochodu ze sadu zależy bardzo od zbioru owoców. Na nic najszlachetniejsze owoce, nawet odpowiednio pielęgnowane, jeżelibyśmy zbierali je w niewłaściwym czasie lub zbiór wykonali niedbale.

Tak samo jak każda odmiana zboża ma swój czas, w którym zebrana daje najlepsze rezultaty, tak też i owoce mają swój czas dojrzewania, w którym to czasie zebrane mają najlepszy smak i długo się przechowują.

Najszlachetniejsze odmiany stołowych owoców, zebrane w niewłaściwym czasie nie osięgają tej doskonałości, jaką powinny mieć, i to tak dalece, że muszą być sprzedawane jako zwykłe odmiany gospodarcze, co naturalnie naraża na znaczne straty w dochodach.

Chcąc wykonać zbiór owoców, jak należy, musimy przedewszystkiem umieć oznaczyć czas zbierania owoców, a potem samę czynność zbioru wykonać tak, aby jak najmniej owoców uszkodzić, a więc postępować ostrożnie i podług wszelkich w tym kierunku istniejących wskazówek.

Czas zbioru owoców zależnym jest od stopnia dojrzałości, w jakim się one znajdują. Rozróżniamy dwa stopnie dojrzałości owoców i tak: owoc dojrzały na drzewie i owoc dojrzały do spożycia. Dojrzałość owoców na drzewie poznajemy w ten sposób, iż owoc za lekkiem trąceniem daje się łatwo od nasady oderwać. Dojrzałość owocu do spożycia, poznajemy po wyglądzie i zapachu owocu, a także i po tem, że mięso owocu pod naciskiem palca łatwo się poddaje.

Owoce zimowe lub późno jesienne przechodzą kolejno te obydwa stopnie dojrzałości, podczas gdy owoce letnie i wczesne jesienne są dojrzałe na drzewie i zaraz zdatne do spożycia. Owoce zimowe lub późno jesienne mimo dojrzałości na drzewie, muszą wprzódy się uleżeć, aby je można było spożywać.

Owoc dojrzały do spożycia nabiera właściwego zapachu; dalej zmiana koloru z zielonego na żółty lub żywy rumieniec od strony słońca — wskazuje nam, że owoc dojrzał i można go spożywać.

Gdyby tak wprowadzono kogo z zawiązanemi oczyma pod drzewo naszej polskiej papierówki, to już z silnego zapachu, jaki się dokoła rozchodzi, oceniłby dojrzałość owoców.

Najważniejszą więc sprawą przy zbiorze owoców jest oznaczenie czasu, w którym należy je zrywać. Oznaczając czas zbioru, powinniśmy pamiętać o tem, iż każdy owoc, który musi się poprzednio uleżeć, zawcześnie zerwany nietylko nie osiąga należytego wzrostu, lecz nie ma także należytej wagi i dobroci, a dlatego później na składzie łatwo się psuje i babczeje. Owoce więc późno jesienne lub zimowe należy wtedy zrywać, gdy są dojrzałe na drzewie, a więc gdy łatwo od nasady się odrywają lub gdy zachodzi obawa przymrozków, odnosi się to szczególnie do odmian późnych.

Przy owocach dojrzewających w lecie lub przy wczesno-jesiennych, należy uważać, aby za późno ich nie zerwać.

Owoce bowiem takie zapóźno zerwane przechodzą w stan przejrza-

łości, co charakteryzuje się tem, iż jabłka stają się mączyste i kaszowate, a gruszki masłówki tracą własność rozpływania się w ustach.

Oznaczenie stosownego czasu do zrywania owoców nie jest tak łatwe, jak się to zdaje, gdyż oprócz gruntownej znajomości posiadanej odmiany, należy dokładnie obserwować, kiedy ona dojrzewa w danych warunkach. Tylko wprawne i doświadczone oko potrafi z wyglądu oznaczyć dokładnie czas zbioru.

Nietylko dla różnych odmian jest rozmaity czas zbioru, ale i dla jednej i tej samej odmiany w rozmaitych warunkach klimatycznych jest czas zbioru rozmaity. I tak wiemy, że ta sama odmiana w położeniu ciepłem, ochronionem, o glebie lekkiej i ciepłej prędzej dojrzeje, aniżeli w położeniu zimnem, i o glebie ciężkiej.

Na prędsze lub póżniejsze dojrzewanie owoców wpływa także i to, jaką była wiosna, lato i jesień, gdyż wczesna wiosna, ciepłe lato i jesień przyspieszają dojrzewanie. Dalej na prędsze lub póżniejsze dojrzewanie wpływa także stan zdrowia drzewa; wiemy że owoce na drzewach chorych dojrzewają prędzej.

Widzimy więc ile to okoliczności wpływa na czas zbioru i z tego powodu nie można tak na pamięć, bez zastanowienia się i zbadania danych warunków, tak, jak to mówią z rękawa, oznaczyć czasu zbioru pewnej odmiany. Dlatego to przy każdym opisie różnych odmian drzew jest czas dojrzewania oznaczony kilkunastodniowym terminem, na przykład od połowy sierpnia do początku września. Granice więc po większej części są dość dalekie, w których czas dojrzewania się porusza, a rzeczą właściciela sadu jest daną odmianę dokładnie zbadać i stosowny czas zbioru oznaczyć.

Zwykle zrywa się u nas owoce za wcześnie, bądź to z niewiadomości, bądź też z obawy przed złodziejami. Tak postępując nie tylko, że nie otrzymujemy dorodnego owocu, ale z drugiej strony przez obrywanie owocu niedojrzałego, trzymającego się silnie u nasady obłamujemy często gałązki owoconośne, więc nie dziw, iż drzewa tylko co drugi lub trzeci rok rodzą.

Także zwrócić należy uwagę na to, o której porze dnia mamy owoce zrywać. Owoce, które zrywamy, nie powinny być zroszone, lecz zupełnie suche, więc rano musimy czekać, aż rosa obeschnie, i dopiero wtedy owoce zrywać. Także nie należy zrywać owoców w wielkie upały, gdyż łatwo więdną.

Przy zbiorze owoców odgrywa ważną rolę, także to, jak wykonywujemy samą czynność zrywania owoców. Chociażbyśmy mieli najpiękniejsze owoce, czas zbioru oznaczyli jak najlepiej, to wszystko nic nie pomoże, jeżeli zrywanie owoców wykonamy niedbale, owoce poobijamy, a przez to wartość owoców znacznie umniejszymy.

Do włażenia na drzewo używamy zwykłych drabin, które do tego się nie nadają, gdyż opierając je o drzewo, obłamujemy wiele gałązek owoconośnych. Z takiej drabiny nie możemy się dostać do wszystkich części korony; musimy więc, albo gałązki przyginać, alboteż za pomocą odpowiednich przyrządów zrywać, co zajmuje wiele czasu, zwłaszcza, gdy

robotnik nie ma wprawy. Lepsze są drabiny z podpórkami z tyłu, gdyż te mogą same stać i nie potrzeba ich przypierać do drzewa. Co ważniejsza, że możemy się dostać do wszystkich gałęzi i nie trzeba ich przyginać, przyczem, jak wiadomo, wiele gałęzi się łamie.

Do zrywania owoców mamy wiele przyrządów, a najlepsze są tę, które naśladują rękę ludzką, bo te owocu nie gniotą, a gałązek owoconośnych nie obłamują. Nasze zwykłe rozszczypki, któremi u nas dawniej owoce zrywano, są najlepsze, gdyż robotnik włada niemi wprawnie i gałązek owoconośnych nie obłamuje, a także owoce nie obijają się, jak to się dzieje u przyrządów do zrywania, przy których u dołu jest przytwierdzony woreczek, tak, że owoc zerwany doń wpada.

Płodozmian w ogrodzie warzywnym.

Każdy gospodarz wie o tem, że przez dłuższy czas nie można ani siać ani sadzić jednej i tej samej rośliny na tem samem miejscu, gdyż wtedy grunt się wyczerpuje. Tej samej zasady należy się pilnować i w warzywnictwie. Wprawdzie przy uprawie warzyw nawozimy ziemię obficiej, niż na polu, jednak ogrodowizny wymagają silniejszej gleby i więcej też ją wysesają.

Właściwe rozporządzenie zapasami nawozowymi wymaga odpowiedniego podziału gruntu, stosownie do tego, co zamierzamy uprawiać. Jedne warzywa potrzebują nawozu (świeżego) pierwszorocznego, inne zadawalniają się już nieco wyczerpanym gruntem. Prawie wszystkie jednak lubią nawóz nieco przetrawiony i dlatego grunt należy mierzwić jesienią.

W wielu ogrodach warzywnych nawożą corocznie połowę przestrzeni, uprawiając na niej kapustę, szpinak, selery, pory, sałatę itd.; na drugiej połowie, gnojonej przed rokiem: cebulę, rzepę, pietruszkę, buraki, marchew i rośliny strączkowe, jak groch itp.

Gdzieindziej stosują płodozmian 3 polowy, dzieląc całą przestrzeń na 3 części i co rok jedną tylko nawożąc.

Pierwsza część ogrodu służy pod warzywa, wymagające pierwszorocznego nawozu, a zatem pod takie, które na mniej żyznym gruncie nie dorastają do należytej wielkości lub stają się mniej smaczne, a więc wszystkie gatunki kapusty, sałata, szpinak, selery, pory, ogórki, dynie itd.

Druga część otrzymuje warzywa wymagające silnego gruntu, lecz zadawalające się nawozem drugorocznym jako to: pietruszka, rzepa, buraki, pasternak, marchew, ziemniaki, cebula. Niektóre z tych roślin na świeżo lub zbyt obficie nawiezionym gruncie przedwcześnie wybijają w nasiona przez co soczysty ich korzeń staje się bezwartościowym.

Trzecia część ogrodu otrzyma warzywa, zadawalniające się mniej żyznym gruntem, do takich można zaliczyć rośliny strączkowe, jak: fasolę szparagową, groszek zielony, szablak, bób, dalej cebulę i marchew.

Jak skarmiać ziarno zbóż?

Odpowiedzi ogólnej na to pytanie dać nie można, gdyż sposób zadawania ziarna, stosować się musi i do zwierzęcia, które je ma spożyć i do ziarna i nareszcie do celu paszy.

Ziarna zbóż można spasać albo całe, albo też śrutowane, gniecione, lub namoczone. Przez śrutowanie, gniecione lub moczenie ziarna, nie pomnoży się jego zawartość składników odżywczych — można jednakże przez takowe przyrządzenie paszy osiągnąć to, że pewne jej składniki zostaną przez organizm zwierzęcy lepiej wyzyskane.

Poniżej podajemy wskazówki, jak rozmaite ziarna przyrządzać należy, aby ich zawartość odżywczą jak najkorzystniej wyzyskać.

Kto np. spasa końmi ziarno kukurydzy, powinien dawać je gniecione. Jest to konieczne, ponieważ ziarno kukurydzy jest twarde i konie, nie mogąc zemleć go zębami, połykałyby je w całości i niestrawione oddawały z kałem. Gniecioną kukurydzę konie jedzą chętnie i dobrze ją trawią.

Niektórzy gniotą także i owies, zwłaszcza dla źrebiąt, a także dla koni starych, które liche już mają zęby, oraz dla takich, które przechodziły jakąkolwiek chorobę. Gnieciony owies przyczynia się do przybierania mięsa, mniej za to daje siły i energii. Jeżeli zatem wymaga się od koni wytężonej pracy albo pospieszności, wtedy lepiej jest paść owies w całości.

Drugi sposób przyrządzania ziarna jest śrutowanie. Przy niem nietylko łupina ziarna się zedrze i to lepiej niż przy gnieceniu, ale i ziarno rozdrobni się na cząstki.

Żyto, jęczmień, pszenica, śrutowane, stanowią bardzo dobrą paszę, posilną tak dla bydła rogatego jak i dla świń.

Ziarna roślin strączkowych, jak: groch, bób, wyka, fasola i t. p., powinno się spasać tylko śrutowane. Albowiem przy takiem przygotowaniu tracą one właściwy wszystkim strączkowym przymiot rozdymania, a oprócz tego organizm zwierząt spożytkuje korzystniej zawarte w nich części odżywcze.

Śrutowanie wielkich ilości zboża na zapas nie zaleca się, gdyż śrut przechowywany w workach lub na kupach łatwo się grzeje, tęchnie i gorzknieje, a temsamem traci na wartości.

W razie gdy gospodarz jest zmuszony okolicznościami przyrządzać śrut zbożowy na zapas, dobrze będzie wymięszać go z sieczką, a oprócz tego częściej go szuflą przerabiać.

Spasając śrut końmi, co w ogólności nie zaleca się, należy zmięszać go z długą sieczką i należycie zwilżyć. Długa sieczka zmusi konie do lepszego żucia, przez co obrok więcej się oślini i strawniejszym się stanie; lekkie zwilżenie wodą ma na celu, aby obrok dokładniej się wymięszał. Zupełnie błędnem jest, jeżeli śrut rozmięsza się z wodą na brejkę i tąż brejką zlewa się sieczkę w żłobie; przy takiem bowiem postępowaniu wymięszanie karmy jest trudniejsze, przy lichem zaś wymięszaniu koń spożywa łapczywie sieczkę lepiej z wierzchu omaszczoną i może dostać kolki.

Błędem jest też spasać suchy śrut. Utworzy on bowiem w żołądku

i w kiszkach zbite grudy ciasta, które kiśnie. Jest to często też powodem ciężkiej kolki, która kończy się śmiercią.

U bydła natomiast zauważono, że ono całych ziarn nie trawi dostatecznie. Doświadczenia wykazały, że śrut bywa wtedy przez organizm bydląt najkorzystniej wyzyskany, jeżeli spasa się go na sucho, umięszany z sieczką, gdyż wtedy bywa śrut dobrze naśliniony, przez co zawarta w nim mączka łatwiej zamieni się w cukier, dodana zaś sieczka powoduje żywszy ruch karmy w żołądku, a przez to i dokładniejsze strawienie śrutu.

Jeżeli chodzi o to, aby bydło zjadało większe ilości sieczki, wtedy naturalnie będzie wskazanem odstąpić od reguły i sieczkę zlewać breją śrutową, aby pasza stała się smaczniejszą.

Co się tyczy świń, to ustalonym jest zwyczajem, że im się ziarn w całości nie zadaje, pomimo, że świnie mają mocne szczęki i ostre zęby, więc bardzo dobrze, mogłyby ziarna pogryźć i w pysku zemleć. Przeszkadza im w tem jednak wrodzone łakomstwo; świnia żre zazwyczaj łapczywie, a skutkiem tej łapczywości nie ma dość czasu do gryzienia i żucia zadanej karmy. Ze względu więc na to, że świnie połykałyby całe ziarna i niestrawione oddawały z kałem, należy zadawać im śrut. Czy lepiej jest spasać go rozmoczony, czy suchy, na to praktyka pewnej odpowiedzi nie daje. Najlepiej przeto iść drogą pośrednią, dawać karmę miękką, ale nie rzadką, aby zmusić w ten sposób zwierzęta do gryzienia i żucia. Tylko prosiętom, tak samo jak i cielętom daje się śrut w formie ciepłej zupy, aby w ten sposób ułatwić im przejście od paszy płynnej do suchej.

Kolka u koni w czasie żniw.

Kolka jest jednem z najczęściej występujących przypadłości chorobowych u koni, zwłaszcza, że mają one do niej wielką skłonność. Przyczyny tej słabości, objawiającej się szczególnie w gorącej porze roku, są rozmaite. Nadzwyczaj wielką liczbę wypadków, wydarzających się w czasie żniw, a kończących się nierzadko śmiercią, należy przypisać w znacznej części nieostrożnemu karmieniu koni snopami żyta i pszenicy. Szczególnie niebezpiecznem jest dawanie skoszonego zboża o ziarnach na pół dojrzałych, niemniej spasanie zboża niedojrzałego, stojącego jeszcze na pniu a zanieczyszczonego śniecią, gdyż to sprowadza u tych zwierząt ciężkie zakatarzenie żołądka i jelit jakoteż kolki. Z tego powodu należy przestrzegać ażeby snopów koniom na pokarm nie dawać, jeżeli jest się do tego zniewolonym, to należy przynajmniej zwichrzyć snop, tak, ażeby się kłos przy kłosie nie znachodził. Dobrzeby było, jeśli to możliwe, przed podaniem tego pokarmu zaspokoić częściowo apetyt jaką inną paszą.

Innemi przyczynami zasłabnięcia na kolki są: zaziębienia, nadmiar paszy, młoda trawa, zagrzana pasza zielona, pokarm spleśniały, słoma z rdzą, zanadto krótka sieczka, robaki wnętrzne itd. Z czego widzimy, że przyczyna słabości nie da się na pewne rozpoznać. Co do leczenia, to da się powiedzieć tyle, że w wielu wypadkach z powodu niebezpieczeństwa

grożącego zwierzętom nie obejdzie się bez pomocy weterynarza. A ponieważ weterynarz nie dość prędko może być na miejscu, więc każdy gospodarz powinien sobie przyswoić przynajmniej tyle wiadomości o zjawiskach kolki i leczeniu tejże, ażeby mógł użyć środków, które przy natychmiastowem zastosowaniu zwyczajnie pomagają, a nigdy zaszkodzić nie mogą.

W pierwszych chwilach zasłabnięcia spostrzega się niepokój, rozdrażnienie, deptanie, grzebanie, oglądanie się, uderzanie nogami po brzuchu, kręcenie ogonem i podnoszenie go, pokładanie się i zrywanie. Gdy się stan pogorszy, natenczas stękają zwierzęta i tarzają się, leżą na grzbiecie z nogami skurczonemi a także przyklękają i prą do wypróżnienia żołądka i pęcherza.

Zanim może przybyć weterynarz, należy kazać ugotować kawy, okryć konia należycie i oprowadzać go przez krótki czas po świeżem powietrzu. Następnie wyciera się mocno tak boki jak i brzuch wiechciami słomianymi, do czego można użyć także oleju terpentynowego Potem zadaje się ugotowaną tymczasem kawę (około $^1/_2$ litra) z domieszką nieco rumu Jeżeli się jeszcze skutku nie spostrzega, należy konia znowu zwolna oprowadzać, ażeby przeszkodzić rzucaniu się na ziemię i tarzaniu. Teraz zadaje się przez lejek co pół godziny lewatywę z letniej wody, przyczem trzeba koniec jego wprowadzać ostrożnie, ażeby nie skaleczyć kiszki odchodowej. Jeżeli wypróżnienie po tem nie nastąpi, to trzeba zadać soli glauberskiej ($^1/_2$ kg) rozpuszczonej w wodzie albo w naparze z rumianku. W ten sposób postępuje się co dwie lub trzy godziny, dopóki się koń nie wypróżni.

Stan zwierząt polepsza się widocznie przy odchodzeniu gazów, jakoteż przy wypróżnianiu kału i moczu. Niekorzystnemi oznakami są: febra, trwanie zatkania przekraczające 24 godzin, silne wzdęcie tylnej części ciała, odbijanie się albo nawet wymioty. Przy takich oznakach może nastąpić pęknięcie żołądka, gwałtowne zapalenia kiszek alboteż przedarcie czyli pęknięcie przepony brzusznej lub pęcherza moczowego.

Szybki, lekko przemijający atak kolki nie wymaga następnego leczenia. Ale jeżeli atak był silniejszy, to należy przez kilka dni być ostrożnym przy karmieniu i pojeniu; pokarm trzeba w takim razie dawać w małych racyach i zwierzę przez kilka dni oszczędzać t. j. nie kazać mu pracować.

Pypeć u kur.

Znana rozgłośnej sławy hodowczyni drobiu Izabella Ryks pisze: „Pypeć nie jest sam w sobie chorobą, ale następstwem dyfterycznego zapalenia gardła. Pod żadnym pozorem nie należy ściągać owej skórki z języka, gdyż skaleczony język w stanie gorączkowym, w jakim się znajduje, wywołać łatwo może zakażenie krwi. Gdy lapisowanie gardła usunie zapalenie dyfteryczne, jednocześnie zniknie ów pypeć bez niczyjej pomocy zawsze skuteczniej, niż przy zdejmowaniu choćby umiejętnem.

Zatem nie należy zdzierać ani wycinać pypcia, lecz usunąć ostrożnie serowatą masę, która się tworzy wewnątrz dzióba, zarówno na podniebieniu jak języku, nozdrzach i jamach ocznych.

Leczyć należy chorobę, a leczenie to musi być prowadzone w zaczątku, tem więcej, że to choroba zakaźna. Skoro więc usłyszy gospodyni rzężenie u drobiu, zauważy trudność oddychania, spostrzeże, że kury są smutne, gorączkują, chodzą z nastraszonemi piórami, mało lub wcale nie jedzą, trzeba przystąpić natychmiast do leczenia.

Odłączanie kur chorych od zdrowych jest bez znaczenia; natomiast należy przeprowadzić je na nowe siedlisko, a przedtem przeprowadzić desynfekcyę. W tym celu łapie się kury za skrzydła i zanurza brzuch i nogi w 5-procentowym rozczynie kreoliny.

Zamiast wszelkich zdzierań i nakłuwań pypcia, zrewidować wnętrze dziuba u kur. Miejsca dotknięte czerwone i owrzodziałe pędzlować 2-procentowym roztworem lapisu, a wnętrze dzióba najlepiej wypędzlować rozczynem gliceryny: 3 gramy gliceryny na 20 gramów wody, albo też sokiem cytrynowym. Karmę podawać miękką, jak ryż, jęczmień gotowany, bułkę rozmoczoną w czerwonem winie i t. p. Za napój podawać kwaśne mleko, szczególniej kurom do zdrowia przychodzącym.

Choroba ta występuje zwykle w czasie pierzenia się, albo też u świeżo sprowadzonych, niezahartowanych szlachetnych ras kur. Dlatego w tym czasie trzeba strzedz kury od zaziębień i dostarczyć im ciepła, a osobliwie suchego pomieszczenia. Pokarmu gorącego nigdy kurom nie należy dawać, gdyż przez rozdelikacenie błon śluzowych usposabiają się kury do łatwiejszego zaziębienia, a także łatwiej zarażają się wymienioną chorobą.

Drobiazgi.

Gniazda wylęgowe dla kur. Dla skutecznej hodowli drobiu koniecznym warunkiem jest przygotowanie gnieżdżącym się kurom (kwokom) odpowiednich gniazd, które według praw natury sporządzane być winny. Dzika kura spędza noce na wierzchołkach gęstych liściastych drzew, chroniąc się w ten sposób przed drapieżnikami. Gniazdo atoli, w którem jaja składa buduje na równej ziemi, między gęstymi krzakami. Wyżłobia w tym celu głęboki dołek i wyściela go źdźbłami trawy następnie znosi w nim 15-17, jaj które potem wysiaduje. Te naturalne przedwstępne warunki rzadko kiedy kury domowe posiadają. Jeżeli tylko możliwem jest, należy przygotowywać gniazda do wylęgu w lokalu pokrytym dachem, bezpośrednio na równej ziemi; gniazdo takie zaopatruje się na brzegu odpowiednio wyniosłością; do tego celu może służyć stary, płaski, szeroki koszyk lub miska, lekka skrzynka drewniana lub też ściele się gniazdo na gołej ziemi i otacza się dokoła kilkoma płaskiemi kamieniami lub cegłami. Jeżeli nie jest możliwem sporządzić gniazdo bezpośrednio na wilgotnej ziemi, to należy gniazdo wyłożyć wilgotną darniną, aby jaja potrzebną do swego wylęgu wilgoć posiadały a następnie wyściela się całe gniazdo miękkiem sianem. W takiem gnieździe wysiadują kury chętnie i trwale; częste bowiem przerywanie wysiadywania jest przyczyną złych rezultatów wylęgania jaj. Do gniazda w ten sposób przygotowanego dodaje się kilka garści popiołu lub nieco proszku na owady (perskiego). O ile możności, nie powinno się kilka kwok w jednem miejscu umieszczać, ponieważ te często gniazda między sobą zamieniają lub też powstaje między niemi kłótnia i bójka, co zwykle potłuczeniem jaj się

kończy. Jeżeli jedno tylko miejsce mamy do dyspozycyi, to baczyć należy, aby każdą z gnieżdżących się kwok tak odosobnić, aby się nawzajem nie widziały, następnie potrzeba się postarać dla każdej z kur o osobne naczynie do picia, oddzielnie dla każdej pokarm podawać, wreszcie postawić obok gniazda trochę piasku, popiołu lub mączki torfowej, aby się mogły w tem kąpać. Zalecane skrzynki wylęgowe dla kur opatrzone otworami dla przystępu powietrza i zamykane przykrywką, z których do nakarmienia kury formalnie wyjmować potrzeba, nie są odpowiednie i wręcz szkodliwe. Oczywista, że najlepiej jest wybierać do celów wylęgowych zwierzęta spokojne, dobre kwoki, które się nie płoszą, i miejsca ciche tj. wolne od ludzi, psów, kotów etc. a nawet o ile możności zdala od innych kur i kogutów, ażeby ich głosu nie słyszały. W gospodarstwach, gdzie wiele kur się choduje, dobrze jest do wylęgu jaj używać indyczki, te bowiem są dobrymi, wytrwałymi kwokami, a można im podłożyć 3 do 4 razy więcej jaj jak kurom.

Kapłonienie. Mariot-Didieux opisuje sposób kastrowania kogutów stosowany powszechnie we Francyi. Pomocnik trzyma koguta na swoich kolanach, brzuszkiem do góry; miejsce operacyi się wyskubóje, przecina się poprzecznie skórę na brzuchu nieco na prawo między kloaką (stekiem) a prawą słabizną popod końcem mostka. Następnie palcem poprzednio tłuszczem (oliwą waseliną) pomazanym odłuszcza tj. oddziela się jądra, które znajdują się w miejscu odpowiadającem położeniu nerek u innych zwierząt, poczem się jądro przybliża ku ranie i wydobywa. Jeżeli się go zgubi między wnętrznościami, to je trudno znaleść, tymczasem idąc ku kości kuprowej w miejscu najniższem jądro prawie zawsze się znajduje.

Po usunięciu jąder, zaszywa się ranę i desynfekcyonuje (spirytusem kamforowym). Kogut powinien być na dyecie 24 godzin przed i również całą dobę po operacyi.

Postępowanie z puchem. Pierze kur można do wsypu uczynić zdolnem przez wygotowanie z wodą i dodanie kilku kawałków sody (tylko nie dużo). Tak przegotowane pierze suszy się na powietrzu — ale żeby je wiatr nie rozpruszył, daje się je do skrzyni z gęstej siatki drucianej nie napychając jednak gęsto.

Jak przechowywać wino? Prawdziwe wino z winogron, zwłaszcza słabsze, zawierające mniej alkoholu, przechowywać należy w butelkach leżących, lub też odwróconych dnem do góry, bo wtedy korek ciągle jest zwilżony i z jednej strony nie dopuszcza powietrza, które wino takie zepsuć może, a z drugiej nie pozwala na ulatnianie się kwasu węglowego, czyli na wietrzenie. Przeciwnie wina owocowe i wszystkie w ogóle wina słodkie, należy trzymać w butelkach stojących, bo to pozwala na umiarkowany dostęp powietrza, które w winach tych wyrabia aromat. Wina takie często jeszcze w butelkach fermentują, przyczem wydziela się kwas węglowy, który często korek wysadza, o ile wydostać się z butelki nie może. Otóż korek zwilżony kwasu węglowego nie wypuszcza, korek zaś suchy w stojącej butelce jest przez to bezpieczniejszy, że nadmiar owego kwasu przezeń ujść może.

Ceny targowe. (Tarnów). Sprzedawano: Pszenicę od 18·— do 18·50, żyto od 16·— do 16·50, jęczmień od 17·— do 18·—, owies od 17·50 do 18·50, kukurydzę od 17·— do 18·—, groch od 20·— do 26·—, rzepak od 31·— do 32·—, ziemniaki od 5·50 do 6·40, siano od 5·50 do 7·—, słomę od 5·10 do 5·50. — Ceny w koronach za 100 kg.

Poradnik gospodarczy na lipiec. Kończyć zbiór i zwózkę siana; zbierać żyto, pszenicę, jęczmień i wczesny owies; ścierniska podorać; siać rzepę, mieszankę i kukurudzę na paszę, a tatarkę na zielony pognój; kończyć obsypywanie okopowizn; brać konopie i t. p. W ogrodzie posadzić rozsadę późnych odmian kapusty, kalarepy, kalafiorów, sałaty, siać szpinak na drugi zbiór; kapusty obrać z gąsienic. W pasiece: pilnować rójki; miód wytrząsać; nie zapominać o napełnianiu korytek wodą.

Kalendarz myśliwski i rybacki. W lipcu wolno polować na jelenie, rogacze, przepiórki, ptactwo błotne i ptactwo wodne. W miesiącu tym wolno łowić wszelkie rodzaje ryb i raki samce.

Kalendarz od 1-go do 15-go lipca. 1. P. Teobalda Op. 2. W. *Nawiedzenie N. M. P.* 3. S. Heliodora. 4. C. Józefa Kalasantego. 5. P. Filomeny panny. 6. S. Izajasza pror. 7. N. **7 po Św.** Jana z Dukli. 8. P. Elżbiety król. 9. W. Cyryla biskupa. 10. S. Amalii panny. 11. C. Pelagii i Olgi. 12. P. Henryka. 13. S. Małgorzaty panny. 14. N. **8 po Św.** Bonawentury. 15. P. Rozesłanie Ap.

Dział ogłoszeń.

Za ten dział redakcya nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności.



Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWSKI,**

profesor gospodarstwa w c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.